

# **PIECZENIE CHLEBA WEDŁUG STARYCH RECEPTUR**

## **SCENARIUSZ ZAJĘĆ REALIZOWANYCH W ŚWIETLICY SZKOLNEJ**

**Klasa:** I gimnazjum.

**Temat zajęć:** Pieczenie chleba według starych receptur.

**Metody pracy:** pogadanka, pokaz, zajęcia praktyczne.

**Formy pracy:** praca grupowa.

**Pomoce dydaktyczne:** eksponaty zgromadzone w izbie regionalnej związane z pieczeniem chleba, takie jak: dzieża, wiklinowe i słomiane miarki, stolnica, łopata do chleba, atrapa pieca chlebowego tzw. sabatnika, produkty spożywcze: zakwas, mąka, woda, sól.

**Cel główny:** nauka domowego pieczenia chleba.

**Cele szczegółowe:** poznanie poszczególnych etapów wypieku chleba oraz narzędzi do tego służących, wzbogacenie wiedzy na temat tradycji i kultury regionalnej, poznanie osób w lokalnej społeczności, które znajdują się pod ochroną ginących już umiejętności, rozbudzanie zainteresowań i aktywności poznawczej (w oparciu o standardy wymagań).

<b>Standardy wymagań</b>	<b>Standardy oczekiwań - umiejętności operacyjne ucznia</b>
Wiedza	wie, jak ważna jest zdrowa żywność
	zna etapy domowego wypieku chleba
	zna nazwy dawnych narzędzi służących do wypieku
Umiejętności	potrafi wskazać różnice smakowe pomiędzy domowym chlebem a chlebem z piekarni
	prawidłowo nazywa dawne sprzęty
	podejmuje próbę samodzielnego wykonania niektórych czynności, takich jak: wyrabianie zaczynu, ciasta chlebowego, formowanie bochenków w miarkach

### **SCENARIUSZ ZAJĘĆ**

1. Czynności ograniczające.

2. Omówienie celów zajęć.

3. Wprowadzenie do zajęć.

Przedstawienie uczniom zaproszonego gościa – członkini miejscowego Klubu Emeryta p. Zygrydy Karkowskiej, która zgodziła się pokazać, w jaki sposób wypiekano kiedyś chleb w warunkach domowych.

4. Omówienie poszczególnych etapów pracy.

a) Przygotowanie zakwasu żurkowego.

Dawniej, kiedy nie było drożdży, chleb pieczono na zakwasie żurkowym, którego głównym składnikiem była mąka żytnia grubo zmielona w żarnach. Do mąki

dodawano letnią przegotowaną wodę i dwa ząbki czosnku, a następnie odstawiano na kilka dni do ukiszenia. Żur w ten sposób wykonany służył jako zaczyn do zarobienia chleba.

b) Wyrabianie zaczynu.

Chleb zarabiano się w drewnianej dzieży (było to naczynie wydrążone w przeciętym na pół ogromnym pniu drzewa). Do żuru należało dodać trzy szklanki mąki żarnej żytniej oraz przegotowaną letnią wodę. Następnie należało wszystko dobrze wyrobić i zostawić do wyrośnięcia na około 20 godzin. Jeśli zaczyn był wykonany z mąki żarnej to należało go odstawić na około 40 godzin w myśl zasady, że im cięższa mąka tym zaczyn musiał się dłużej „wyruszać”.

c) Zarabianie ciasta.

Po upływie określonego czasu, który najlepiej było rozpoznać po tym, że zaczyn zaczynał pękać, dodawano do niego sześć szklanek mąki i letnią przegotowaną wodę.

d) Formowanie bochenków.

Po zarobieniu ciasta należało uformować bochenki, które następnie wkładano do posypanych mąką miarek i pozostawiano do wyrośnięcia, odstawiając w ciepłe miejsce.



e) Nagrzanie piekarnika.

W czasie kiedy ciasto musiało się „wyruszać”, należało napalić w piecu chlebowym tzw. sabatniku. Piec taki był wewnątrz wyłożony specjalną cegłą szamotową, która miała zdolność nagrzewania się i utrzymania przez długi czas ciepła. Często piece miały ponad półtora metra długości. Przed pieczeniem cały piec załadowano drewnem liściastym, aby całe wnętrze było odpowiednio nagrzane. Odpowiednio, to znaczy, żeby cegła wewnątrz była biała. Po wypaleniu się drewna należało je z pieca wygarnąć i przy pomocy słomianego „pomietła” moczonego w wodzie wyczyścić piec.

f) Wsadzanie chleba.

Kiedy ciasto podwoiło swoją objętość, należało je posmarować po wierzchu wodą, zdjąć z miarki, wyłożyć na drewnianą łopatę do chleba i wsadzić do pieca na około dwie godziny.

g) Pieczenie i przesadzanie chleba.

Po godzinie pieczenia dokonywano tzw. przesadzania chleba, czyli chleb, który był już dobrze podpieczony przesuwno w głąb pieca. W czasie przesadzania można było skórę chleba posmarować wodą, żeby nie była taka twarda. Jeżeli chleb był pieczony w piecu elektrycznym, to trwało to około jednej godziny, lecz należało zmniejszyć temperaturę. Przez pierwsze 15 minut pieczono w temperaturze 200°C, przez następne 20 minut 150°C, przez następne 15 minut 120°C, przez ostatnie 10 minut chleb trzymany był, żeby „doszedł”, w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami.

W sabatniku, nie było możliwości regulacji temperatury. Sabatnik od momentu nagrzania tracił temperaturę samoistnie.



5. Zakończenie zajęć.

- a) Degustacja upieczonego chleba, który najlepiej smakował jeszcze ciepły z domowym masłem. Zwrócenie uwagi na walory zdrowotne (brak polepszaczy) i smakowe swojskiego chleba.



- b) Wspólne z uczniami podziękowanie zaproszonemu gościowi za pokaz i przekazane wiadomości.
- c) Porządkowanie narzędzi po zakończonej pracy.

**Grażyna Makles**